

## Lakritz – black is beautiful

Kaum eine Produktgruppe innerhalb des breiten Spektrums der Zuckerwaren findet immer wieder solche besondere Beachtung und Aufmerksamkeit in Publikationen und Meldungen wie die in den unterschiedlichsten Formen angebotenen Lakritzwaren. Schon durch ihre für Lebensmittel allgemein untypische schwarze Farbe fallen sie besonders ins Auge. Aber auch unter genusslichen Gesichtspunkten nehmen sie aufgrund ihres ausgeprägt typischen und charakteristischen Geschmacks eine gewisse Sonderstellung ein.

Welche Zutat ist nun für diese Geschmacksnote verantwortlich? Es ist der aus den Wurzeln der insbesondere im Vorderen Orient und in Zentralasien angebauten Süßholzpflanze (*Glycyrrhiza glabra*) durch wässrigen Auszug und anschließende Konzentrierung gewonnene Extrakt, der in Form von Rohlakritzpulver, -paste oder Blocklakritz als wertgebender Bestandteil unter Einhaltung vorgeschriebener Mindesteinsatzmengen bei der Herstellung von Lakritzwaren eingesetzt wird. Die chemischen Zusammensetzungen dieser Süßholzextrakte sind außergewöhnlich komplex und bis heute noch nicht vollständig aufgeklärt. Der wichtigste der mehr als 140 identifizierten Inhaltsstoffe ist zweifelsfrei das Glycyrrhizin. Chemisch gesehen handelt es sich hierbei um den Diglucuronester der Glycyrrhetinsäure, der in den Süßholzextrakten in einer Menge bis zu 12% enthalten ist.



Glycyrrhizin ist – aufgrund seiner ca. um den Faktor 50 stärkeren Süßkraft verglichen mit Saccharose – ein Süßstoff mit ausgeprägtem lakritzartigen Eigengeschmack. Es wirkt entzündungshemmend, vermag bei hoher Dosierung aber auch Mineralcorticoid ähnliche Effekte auszulösen. Aufgrund neuerer, allerdings vorläufiger Bewertungen durch den Wissenschaftlichen Lebensmittelausschuss der Kommission der Europäischen Gemeinschaften – Scientific Committee of Food (SCF) – wonach regelmäßig nicht mehr als 100 mg Glycyrrhizin pro Tag aufgenommen werden sollten, kam man in Deutschland überein, dass „normale“ Lakritzwaren nur bis max. 0,2 g Glycyrrhizin pro 100 g enthalten. Alle anderen Lakritzwaren – die sogenannten „Starklakritzen“ – werden nach in drei Gruppen abgestuften Glycyrrhizingehalten mit entsprechenden empfohlenen Verzehrshinweisen versehen.

Aus den vorgenannten Gründen ist es daher nach wie vor von großer Bedeutung, den Glycyrrhizingehalt sowohl in Lakritzfertigprodukten als auch in den eingesetzten entsprechenden Rohlakritzprodukten sehr exakt bestimmen zu können. Unter maßgeblicher Federführung des LCI wurde daher in den vergangenen

Jahren eine in unserem Institut entwickelte, hochspezifische HPLC-Analysenmethode im Rahmen einer Arbeitsgruppe Süßwaren beim Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (BgVV) erfolgreich eingeführt. Diese Analysenmethode ist als offizielle Methode [unter der Nummer L 43.08-1] in der Amtlichen Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 35 LMBG publiziert worden und wird seitdem mit großem Erfolg von Industrie und Überwachungsbehörden angewandt. Einer der faszinierendsten Bestandteile der „schwarzen“ Süßigkeiten kann somit mittels moderner Techniken sehr präzise erfasst werden.

*SÜSSWAREN (1998) Heft 11*